

INTISARI

Anggraini, E.V., 2016. Pengujian Tempe Kedelai Bungkus Daun Pisang dan Plastik Secara Mikrobiologis. Program Studi D-III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing : Rinda Binugraheni, S.Pd., M.Sc.

Tempe adalah jenis makanan yang mudah didapat, harganya murah, serta mempunyai nilai gizi tinggi. Konsumsi tempe di Indonesia tahun 2012 per orang per tahun adalah 6,45%. Pengemasan bahan pangan memegang peranan penting dalam pengendalian kontaminasi bakteri terhadap bahan pangan. Umumnya tempe yang beredar di masyarakat menggunakan pembungkus daun pisang dan plastik. Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui apakah sampel tempe memenuhi standar BPOM secara mikrobiologi.

Penelitian ini menggunakan metode analisis mikrobiologi dengan cara MPN dan Uji Salmonella yang terdiri dari 4 tahap. Sampel tempe yang digunakan diambil dari Pasar Legi Surakarta masing-masing 3 bungkus daun pisang dengan kode A, B, C dan plastik dengan kode X, Y, Z.

Hasil pengujian semua sampel tempe bungkus daun pisang dan plastik diperoleh hasil MPN-Coliform >1100/g, sedangkan pada sampel bungkus plastik kode X didapat <3/g. Diperoleh hasil negatif pada uji *Salmonella sp* pada semua sampel. Berdasarkan standar BPOM, batas maksimum bakteri Coliform adalah 10/g dan batas maksimum bakteri *Salmonella sp* adalah negatif/25g, sehingga dapat disimpulkan bahwa hanya sampel kode X yang memenuhi standar BPOM.

Kata Kunci : tempe, kemasan tempe, uji mikrobiologi

ABSTRACT

Tempeh or fermented soybean cake is a type of food which can be easily found, economical, and rich in nutrition. Fermented soybean cake consumption rate per capita in Indonesia in 2012 is 6.45%. Food packaging plays important roles in controlling bacteria contamination in food. Fermented soybean cakes which are commonly found in the market are wrapped in banana leaves and plastics. This microbiological testing aims at investigating whether the fermented soybean cake samples meet the Indonesia's National Agency of Drug and Food Control (BPOM) standards.

This research applied microbiological analysis method using MPN (Most Probable Number) and *Salmonella* testing covering 4 stages. A total of 6 fermented soybean cake samples used in this research were obtained from Pasar Legi in Surakarta. Banana-leaf-wrapped fermented soybean cakes (3 samples) were labeled A, B, and C, while the plastic-wrapped ones (3 samples) were labeled X, Y, and Z.

The examination results for all samples of banana-leaf-wrapped and plastic-wrapped fermented soybean cakes demonstrate MPN-Coliform >1100/g, while a test on plastic-wrapped fermented soybean cake sample with X label demonstrates MPN-Coliform <3/g. *Salmonella sp* testing gives negative results in all samples. In reference to BPOM standards, the maximum permissible limit (maximum contaminant level) for Coliform bacteria is 10/g and the maximum permissible limit of *Salmonella sp* is negative/25g; and therefore, sample X is the only sample which meets BPOM standards..

Keywords : tempe, tempe packaging, microbiology tes